



РАССМОТРЕНО  
На заседании Управляющего совета  
МБДОУ «Детский сад №164»  
общеразвивающего вида  
Протокол № 1 от 21.01.2021

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего  
МБДОУ «Детский сад №164»  
общеразвивающего вида  
от 21.01.2021 № 01-14/212  
  
Н.А. Потылицина



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №164»

#### 1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее-Комиссия) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №164» (далее-Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Уставом учреждения.

1.2. Настоящее положение регламентирует контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке учреждения.

#### 2. Порядок создания комиссии

2.1. В целях обеспечения безопасного и качественного приготовления пищевой продукции на пищеблоке Комиссия осуществляет контроль за снятием проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Состав Комиссии назначается приказом заведующего Учреждением в составе 5-ти человек. Члены Комиссии ежедневно проводят снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала выдачи готовых блюд, согласно графику (приложение 1). Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (приложение 2).

#### 3. Права и ответственность Комиссии

3.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по качеству и безопасности приготовления пищевой продукции на пищеблоке;
- давать рекомендации, направленные на улучшение качества и безопасности приготовления пищевой продукции на пищеблоке;

3.2. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;



- за принятие решений по вопросам предусмотренными настоящим положением.

3.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены Комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

#### **4. Содержание и формы работы Комиссии**

4.1. Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи в соответствии с графиком (приложение 1).

Предварительно члены Комиссии должны ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим Учреждения.

4.2. Пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.3. Результаты пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции (приложение 2).

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного лица за составление меню.

4.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус, готовность) и дается разрешение к реализации блюда.

4.5. Проверку порционных блюд производят путем взвешивания пяти порций в отдельности для установления равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы пяти порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения  $\pm 5\%$  от нормы выхода).

4.6. Для удобства контроля выхода порционных блюд посуда на кухне должна быть вымерена и промаркирована.

4.7. Весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям.

#### **5. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

5.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего Учреждением.

5.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего Учреждением.

5.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.



**График снятия бракеражной пробы**

Дни недели	Ф.И.О, должность	Ф.И.О, должность
	(07.35-завтрак, 11.35- обед)	(14.40-полдник, 16.45-ужин)
Понедельник		
Вторник		
Среда		
Четверг		
Пятница		



Приложение 2

Журнал бракеража готовой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименования готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8